Pljeskavice sa šampinjonima i belim pilecim mesom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šampinjona
- **300 g**pilecih grudi
- **1**jaje
- **1 glavica**crnog luka
- **3-4 cenova**belog luka
- **2 kašike**brašna (ja sam ražano)
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlevenu biber
- **po potrebi**ulje

Priprema

Belo pilece meso i šampinjone isecite na manje komade pa zajedno sa crnim i belim lukom iseckajte u secku ili sameljite na mašini za meso.

U dobijenu smesu dodajte ostale sastojke, sve dobro izmešajte i ostavite da stoji u frižideru oko desetak minuta.

Uzimajte kašikom ili rukama smesu, oblikujte manje šnicle i pržite ih na zagrejanom ulju da porumene sa jedne i sa druge strane. Ispržene šnicle stavljajte na papirni ubrus da upiju eventualni višak ulja pa poslužite.

Ukusne su i tople i hladne.

Savet